

Patrícia Gonçalves de Freitas
Roger Goulart Mello
Organizadores

PANDEMIA COVID-19:

Políticas Públicas e Demandas Sociais

2



2021

CAPÍTULO 11

BREVE ANÁLISE DO IMPACTO DA PANDEMIA DA COVID-19 SOBRE AS INDÚSTRIAS DE PROCESSAMENTO DE PESCADO

Patrícia Costa Mochiaro Soares Chicrala, Médica veterinária, mestre em Tecnologia de alimentos e higiene, pesquisadora da Embrapa Pesca e Aquicultura, Palmas, TO
Viviane Rodrigues Verdolin dos Santos, Zootecnista, doutora em Ciências animais, pesquisadora da Embrapa Pesca e Aquicultura, Palmas, TO
Leandro Kanamaru Franco de Lima, Médico veterinário, doutor em Ciência animal, pesquisador da Embrapa Pesca e Aquicultura, Palmas, TO
Diego Neves de Sousa, Gestor de cooperativas, doutor em Desenvolvimento rural, analista da Embrapa Pesca e Aquicultura, Palmas, TO
Hellen Christina de Almeida Kato, Médica veterinária, mestre em Ciência e tecnologia de alimentos, pesquisadora da Embrapa Pesca e Aquicultura, Palmas, TO
Marta Eichemberger Ummus, Geógrafa, mestre em Sensoriamento Remoto, Analista da Embrapa Pesca e Aquicultura, Palmas, TO
Telma Maria do Vale, Engenheira Ambiental, mestre em Agroenergia

RESUMO

O isolamento social é considerado fundamental para a frear a evolução da Covid-19. Essa medida restritiva provocou uma queda nos serviços de alimentação e em seus respectivos canais de distribuição. Como uma forma de superar as dificuldades da pandemia, as indústrias de alimentos de uma maneira geral, precisaram inventar novos produtos e adotar diferentes técnicas de marketing e logística. Em relação as indústrias de pescado, a implantação de protocolos higiênico-sanitários mais seguros e restritos tornaram-se obrigatórios para o funcionamento, sempre com o objetivo de se preservar a saúde de seus colaboradores. Devido a necessidade de se caracterizar as unidades de beneficiamento de peixes brasileiras, bem como entender o processamento do pescado pré e pós pandemia, a equipe da Embrapa Pesca e Aquicultura elaborou uma série de estudos sobre esta temática. No caso deste artigo, o objetivo foi analisar os impactos causados pela pandemia sobre a rotina das empresas de beneficiamento de pescado no Brasil. As informações foram direcionadas à representantes de unidades de beneficiamento na região Norte, Nordeste e Centro Oeste. No total, 13 empresas aceitaram participar da pesquisa e as repostas foram obtidas por contatos telefônicos ou e-mail. Face a apreciação dos dados, um dos pontos relevantes foi de que a maioria das indústrias manteve o seu quadro de funcionários sem qualquer necessidade de demissões. Um comportamento similar foi observado em relação ao não fechamento das empresas. Já com relação à necessidade de suspensão das atividades por 30, 60 dias ou férias compulsórias de 30 dias, alguns relatos foram observados. Extraiu-se com o estudo que durante o período pandêmico, a indústria de beneficiamento de pescado, nas 3 regiões estudadas, permaneceu com a oferta de pescado aos consumidores com pouca variação de preço final.

PALAVRAS-CHAVE: peixes, unidade de beneficiamento, inspeção, consumo, políticas públicas.

INTRODUÇÃO

Os impactos gerados pela pandemia do novo coronavírus, segundo a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), sinalizaram uma diminuição de 6,5% da atividade pesqueira global influenciada, principalmente, pelas restrições e escassez da mão-de-obra resultantes do emergencial controle sanitário. Além disso, os canais de distribuição de diversos tipos de pescado foram significativamente afetados devido à diminuição e, até mesmo, à interrupção do transporte internacional de mercadorias (FAO, 2020).

Outro ponto importante observado pelo relatório da FAO (2020) refere-se ao isolamento social, considerado fundamental para a contenção do avanço da Covid-19. No entanto, provocou forte desaceleração na dinamização dos comércios relacionados com serviços de alimentação, tais como: hotéis, restaurantes, bares, eventos, navios de cruzeiro, dentre outros. Com isso, alguns tipos de pescado, especialmente os mais perecíveis (pescado fresco), tiveram quedas abruptas de vendas. Por outro lado, os produtos conservados (pescado submetido a algum tipo de método de conservação), que normalmente são comercializados no varejo, ou mantiveram-se estáveis neste período ou tiveram um pequeno aumento das vendas no início da pandemia. Citam-se os produtos congelados, enlatados, marinados e defumados. Isso se deve à maior capacidade de conservação desses produtos, além de sua praticidade no consumo residencial. Outra tendência observada foi uma migração do consumo de produtos mais caros (bacalhau, camarão e lagostas, por exemplo) para produtos de baixo custo, mais acessíveis e disponíveis tanto nas grandes redes de supermercados como em estabelecimentos de pequeno porte. Também no estudo de Kato et al. (2021) apontou que a referida pandemia alterou consideravelmente os canais de comercialização e a forma de consumo de pescado pela população brasileira.

Para sobreviverem ao período da pandemia, as indústrias de alimentos precisaram idealizar novos produtos e criar diferentes estratégias de marketing e logística de comercialização com o objetivo de explorar nichos alternativos de mercados para fazer o seu produto chegar à mesa dos consumidores. Além disso, foi preciso estabelecer protocolos higiênico-sanitários mais seguros e restritos para o funcionamento das linhas de produção industrial com foco na preservação da saúde de seus colaboradores (LIMA et al., 2020).

Dessa forma, o objetivo deste estudo foi analisar os impactos causados pela pandemia sobre a rotina das empresas de beneficiamento de pescado no Brasil. O trabalho foi desenvolvido por meio da aplicação de questionário padrão desenvolvido especificamente para

identificar e caracterizar o processamento industrial das empresas antes e após a instalação das restrições socioeconômicas causadas pelo coronavírus, bem como avaliar as percepções apresentadas pelo setor entrevistado para subsidiar futuramente possíveis intervenções, pesquisas e políticas públicas que venham de encontro com esses novos desafios no sistema agroalimentar.

Face dessas mudanças, os estudos de prospecção de cenários, contribuem para os processos de tomada de decisão em distintos níveis na sociedade moderna, como forma de melhor delinear políticas públicas, estratégias e planos que dispõem de situações futuras prováveis e desejáveis (MAYERHOFF, 2008).

METODOLOGIA

Para a colheita das informações deste estudo, inicialmente, foram realizados levantamentos das principais unidades de beneficiamento de pescado do país. Em seguida, foram realizados contatos diretos com representantes legais das empresas por meio de ligações telefônicas pela equipe de trabalho da Embrapa Pesca e Aquicultura. Aos que retornaram positivamente às chamadas, foi aplicado o questionário explicando os objetivos da pesquisa. Aos que não puderam responder pelo telefone, um email com todas as orientações de preenchimento do questionário foi encaminhado para as empresas e aguardou-se um período de 60 dias para que as respostas pudessem ser contabilizadas no escopo desta pesquisa.

O questionário foi elaborado considerando a necessidade de caracterizar a unidade de beneficiamento, bem como coletar informações sobre a produção do pescado antes e depois do início da pandemia, além das medidas adotadas para contornar os problemas ocasionados pelas restrições socioeconômicas. Foram levantadas informações relacionadas à caracterização da empresa (localização por unidade federativa, quadro de funcionários, tipo de sistema de fiscalização sanitária, capacidade produtiva, número de dias de funcionamento mensal, origem e tipo do pescado processado, canais de comercialização, tipos de produtos, existência de câmara de estocagem) e as medidas adotadas para o enfrentamento da crise (redução de funcionários, suspensão de funcionamento, impactos sobre a oferta, o preço e a venda de pescado, desenvolvimento de novas estratégias de venda, medidas de segurança adotadas).

Por direito à manutenção do sigilo das informações dos participantes, o estudo foi conduzido preservando o anonimato tanto dos participantes como das empresas. Conforme previsto na Resolução nº 510 de 07 de abril de 2016 do Conselho Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP) (BRASIL, 2016), esta pesquisa não necessitou de parecer de um Comitê de Ética em

Pesquisas com Seres Humanos, pois considerou que toda pesquisa de opinião pública com participantes não identificados são dispensadas de tal apreciação.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

CARACTERIZAÇÃO DA PRODUÇÃO

Ao todo, treze indústrias processadoras de pescado participaram da pesquisa, sendo seis destas pertencentes à região Nordeste (46%), quatro da região Norte (31%) e três da região Centro Oeste (23%). Com relação ao número total de colaboradores, a maioria das empresas participantes relatou possuir um quadro de até 100 funcionários (85%), sendo todos da região Centro Oeste e Norte. Por outro lado, duas indústrias da região Nordeste relataram possuir um quantitativo maior que 100 funcionários empregados.

Quanto ao tipo de serviço de inspeção sanitária existente na empresa, seis destas relataram possuir o Serviço de Inspeção Federal (46%) e cinco indicaram o Serviço de Inspeção Estadual (38%), o que demonstrou significativa divisão de perfil entre os participantes. Apenas uma empresa indicou o serviço municipal de fiscalização enquanto que outra relatou não possuir tal característica.

Sobre o número de dias de funcionamento da indústria no mês, todas as empresas participantes relataram estar acima de 20 dias, sendo que apenas uma indicou atividades durante 30 dias (8%). As outras respostas ficaram em 26 dias (23%), 25 dias (8%) e entre 20 e 24 dias (61%).

Com relação à capacidade máxima de produção (toneladas por mês) relatada pelas empresas, os resultados indicaram diversidade entre os participantes e pode ser analisada pela Figura 1 a seguir.

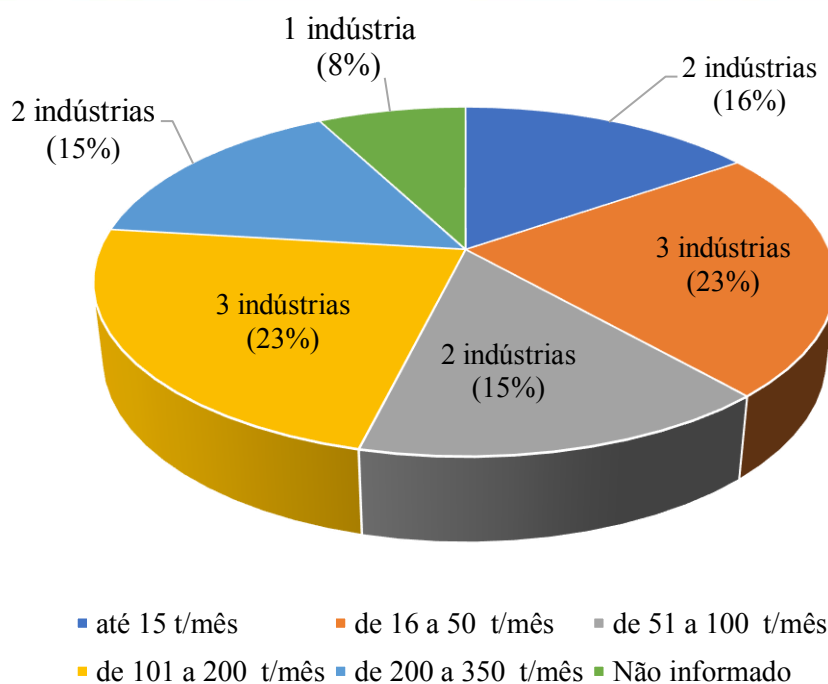


FIGURA 1 – Panorama da capacidade máxima de produção de pescado (toneladas por mês) das empresas entrevistadas no estudo de avaliação do impacto da pandemia sobre a atividade das unidades de beneficiamento de pescado no Brasil.

Os dados de origem do pescado processado pelas empresas também demonstraram certa diversidade sobre o perfil dos entrevistados. Na figura 2, por exemplo, notou-se que essa matéria-prima utilizada pelas empresas era proveniente tanto da aquicultura como da pesca (continental e/ou marinha). Quando perguntados a respeito dos principais grupos de pescado utilizados pra o processamento, as indústrias reportaram ao todo 22 tipos de pescado que se encontram detalhados na figura 3. Atenção especial para o grupo dos peixes redondos (46%), que compreendem o tambaqui, a caranha, o pacu e seus híbridos, considerados os principais dentre os participantes da pesquisa, seguidos dos pintados (31%), das tilápias (31%) e do camarão (23%).

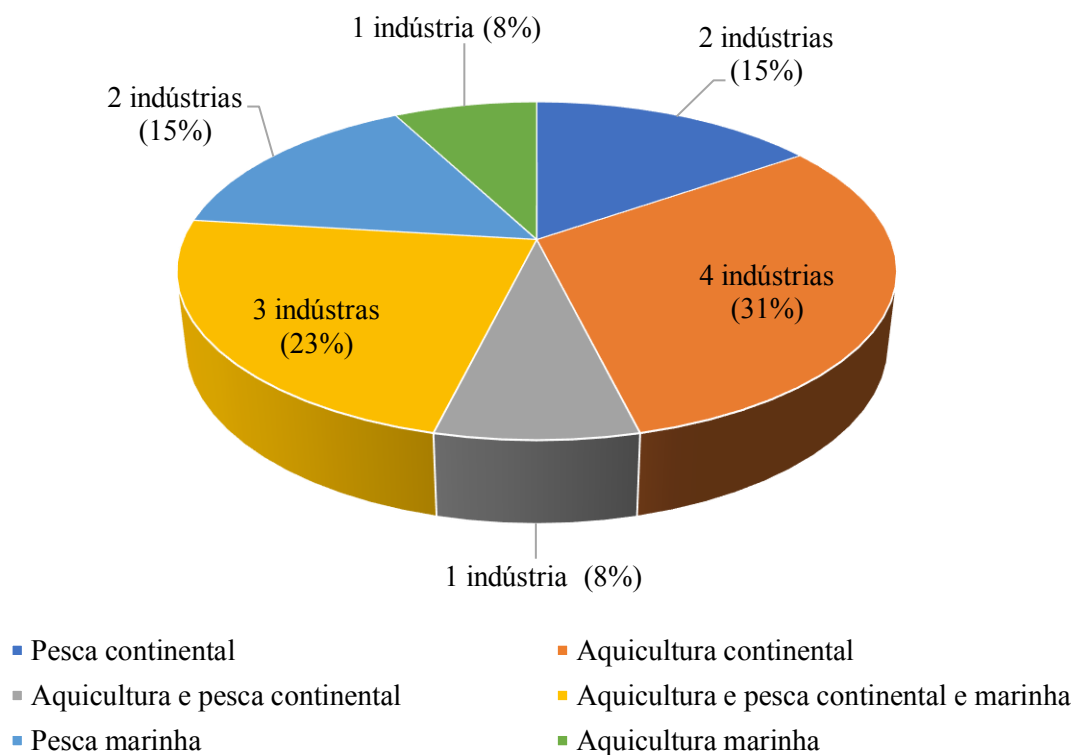


FIGURA 2 – Dados reportados de origem da matéria-prima pescado pelas empresas entrevistadas no estudo de avaliação do impacto da pandemia sobre a atividade das unidades de beneficiamento de pescado no Brasil.

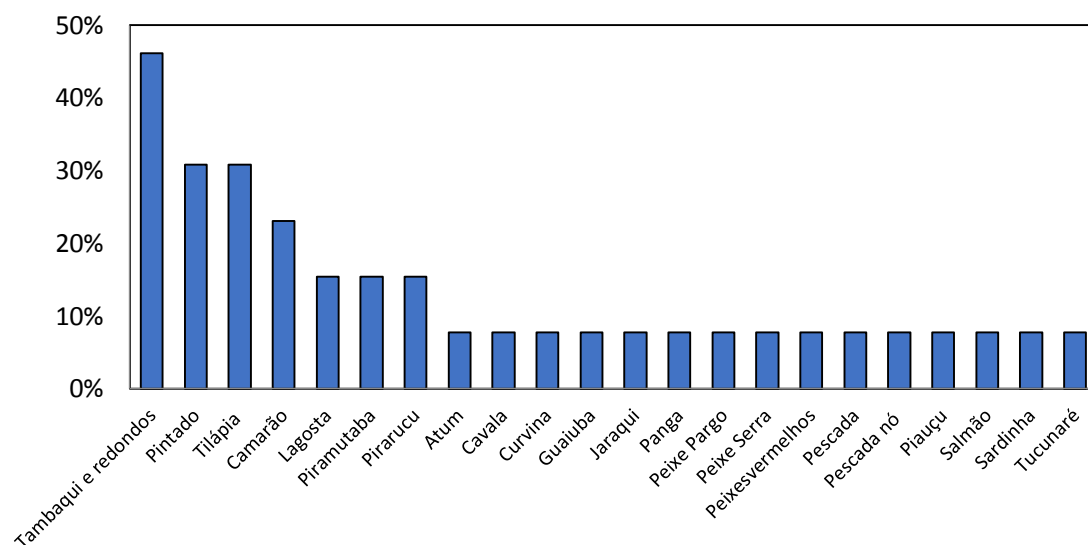


FIGURA 3 – Principais grupos de pescado reportados pelas empresas entrevistadas no estudo de avaliação do impacto da pandemia sobre a atividade das unidades de beneficiamento de pescado no Brasil.

Com relação aos canais de comercialização, os resultados das entrevistas demonstraram predominância de venda direta para supermercados, desde os pequenos mercados locais até as maiores redes de varejo (sete indústrias) e restaurantes (oito indústrias). As feiras locais e o

mercado externo (atacado exportador), por outro lado, foram citados por três e duas empresas, respectivamente, o que indica um cenário bastante diversificado de exploração comercial entre os entrevistados. Vale destacar que na computação das informações, uma empresa indicou mais de um canal de distribuição, sendo destacados aqui, apenas os mais impactantes de uma forma global. Importante destacar, também, que foi pesquisada a existência de câmaras de estocagem nas empresas com o objetivo de analisar a capacidade de armazenamento possível de produto frente a uma situação de acúmulo de estoque e dificuldade de processamento da matéria-prima e escoamento de produto final. Neste caso, 12 empresas afirmaram possuir tal equipamento.

IMPACTOS DA PANDEMIA NO AMBIENTE DE PRODUÇÃO

A seguir, foram apresentadas as respostas do questionário aplicado nas empresas para identificação de condições específicas que impactaram a rotina das linhas de beneficiamento industrial.

Questionadas sobre a necessidade de alteração do número de funcionários em função do distanciamento social, medidas restritivas de deslocamentos e impacto sobre a folha de pagamento, o estudo apontou que a maioria das indústrias (um total de oito) manteve o seu quadro de funcionários sem qualquer necessidade de dispensa (61%). Por outro lado, mesmo que variável, houve redução de contingente em quantitativos que estão demonstrados na figura 4. Com relação à necessidade de suspensão do funcionamento em função da pandemia do coronavírus, 10 empresas (77%) indicaram que não precisaram realizar tal procedimento. Por outro lado, houve relatos de necessidade de suspensão da atividade por 30 dias (em uma das empresas), 60 dias (em uma das empresas) ou mesmo instituir férias compulsórias de 30 dias para todos nesse período inicial (em uma das empresas).

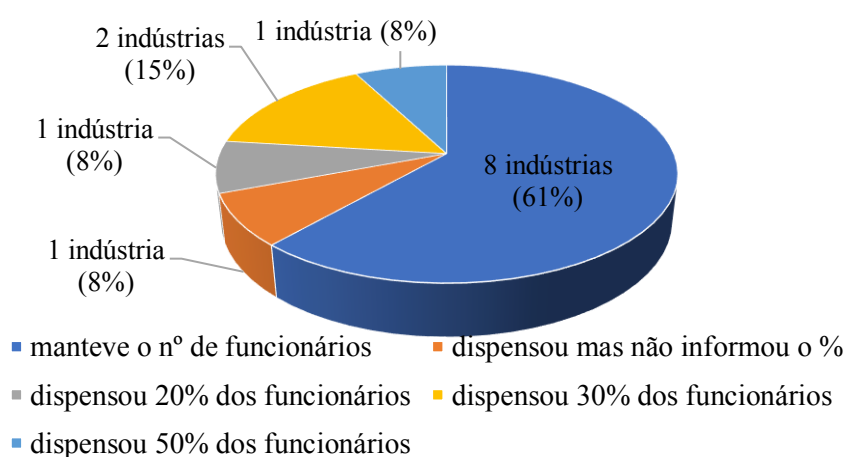


FIGURA 4 – Alteração no quadro de funcionários reportados pelas empresas entrevistadas no estudo de avaliação do impacto da pandemia sobre a atividade das unidades de beneficiamento de pescado no Brasil.

No cenário produtivo, o estudo também demonstrou uma divisão em relação à existência de impactos sobre a oferta de matéria-prima para o beneficiamento de pescado, ou seja, 54% das empresas (sete indústrias) afirmaram não ter tido problemas de abastecimento de matéria-prima, enquanto que 46% (seis indústrias) apontaram tal deficiência. Isso se reflete nas respostas obtidas com as alterações no preço das matérias-primas durante a pandemia, conforme apresentado na figura 5 em que aponta para uma maioria (69%) indicando certa estabilidade.

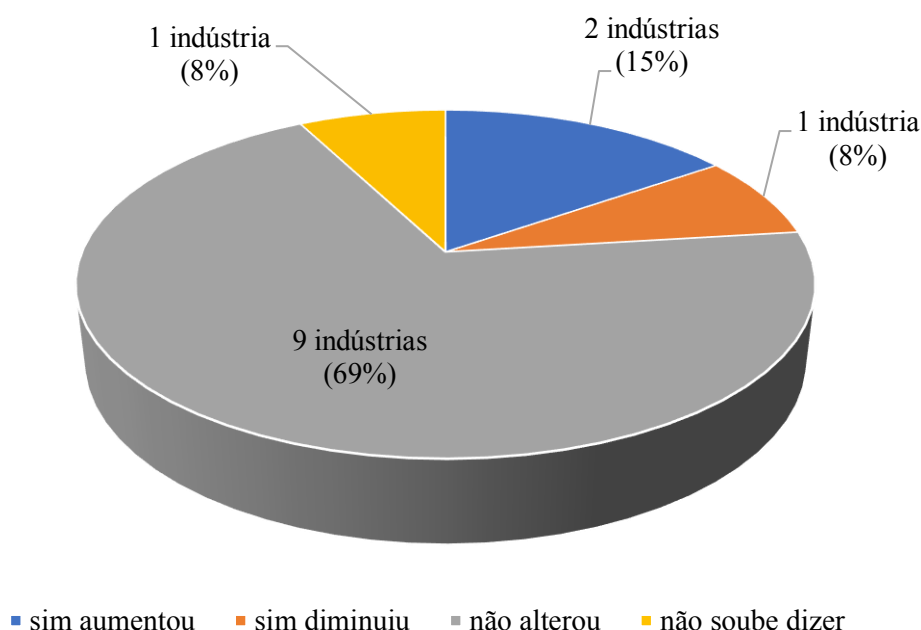


FIGURA 5 – Alterações nos preços de matérias primas reportados pelas empresas entrevistadas no estudo de avaliação do impacto da pandemia sobre a atividade das unidades de beneficiamento de pescado no Brasil.

Não obstante, as vendas foram, em maioria significativa, afetadas negativamente com queda global (61%) e interrupção total das vendas (8%), causadas pela pandemia do coronavírus conforme demonstram os resultados na figura 6. Isso refletiu nas respostas obtidas com impacto negativo em todos os produtos de pescado, independentemente do tipo de conservação utilizado. A Figura 7 evidencia tais constatações, porém, com relevância os peixes inteiros, cortes e filês, além da exportação de frescos e sardinhas. Questionados sobre a necessidade de alterações na forma de comercialização dos seus produtos, 11 empresas (84%) afirmaram que não foi realizada qualquer modificação nesse sentido, por outro lado, duas indústrias responderam que alteraram a logística de distribuição e a embalagem dos seus produtos.

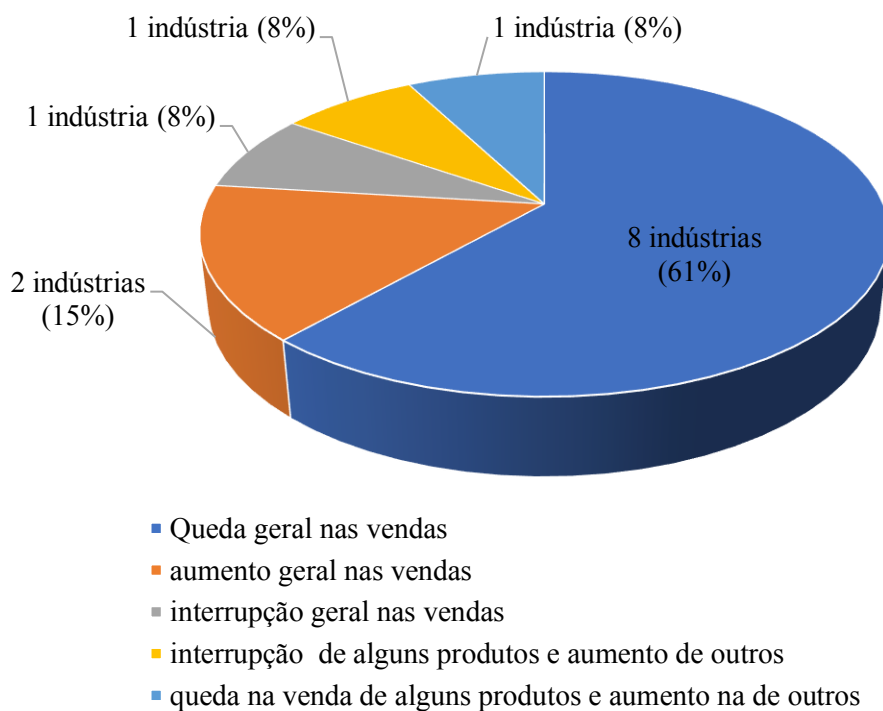


FIGURA 6 – Alterações nas vendas de produtos reportados pelas empresas entrevistadas no estudo de avaliação do impacto da pandemia sobre a atividade das unidades de beneficiamento de pescado no Brasil.

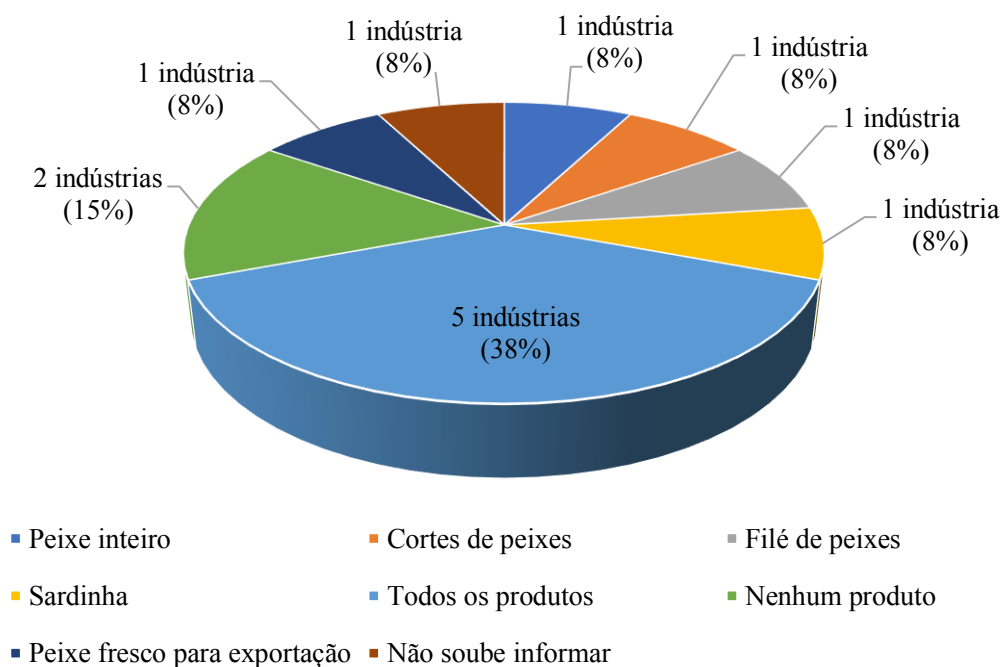


FIGURA 7 – Produtos cujas vendas foram mais afetadas pela pandemia do coronavírus nas unidades de beneficiamento de pescado no Brasil.

Com relação à dificuldade de aquisição de insumos para o processamento, o estudo demonstrou que, para a maioria dos empresários, não ocorreram tais constatações (54%). Entretanto, conforme demonstrado na figura 8, alguns dos pontos apontados pelas indústrias que tiveram problemas de abastecimento de insumo se refletiram na logística de entrega e na falta de itens no mercado, de uma forma geral. Por fim, sobre as novas medidas adotadas pelas empresas para o enfrentamento da pandemia estão apresentadas na figura 7. Vale destacar que existiram mais de uma resposta computada por empresas diferentes e que foram representadas nos gráficos das figuras 8 e 9.

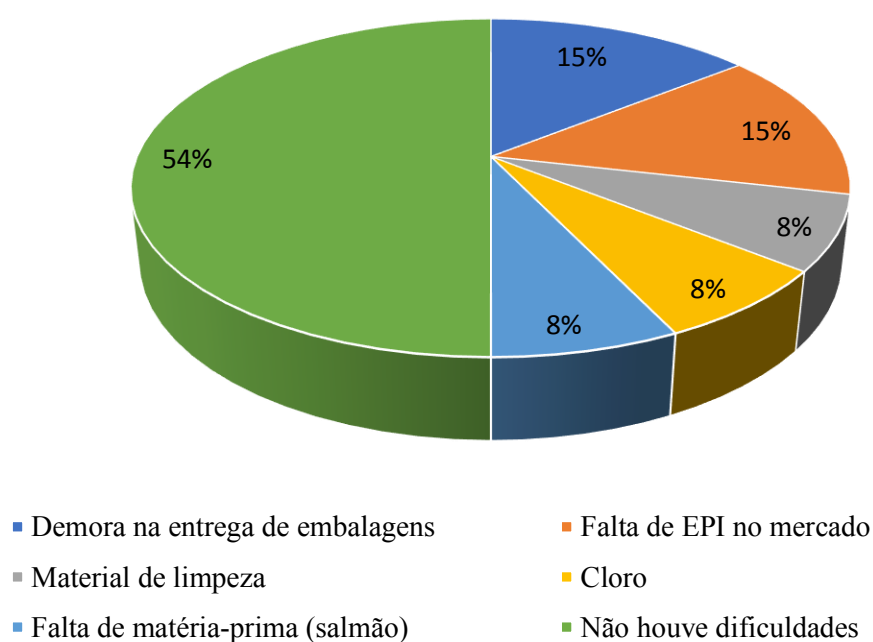
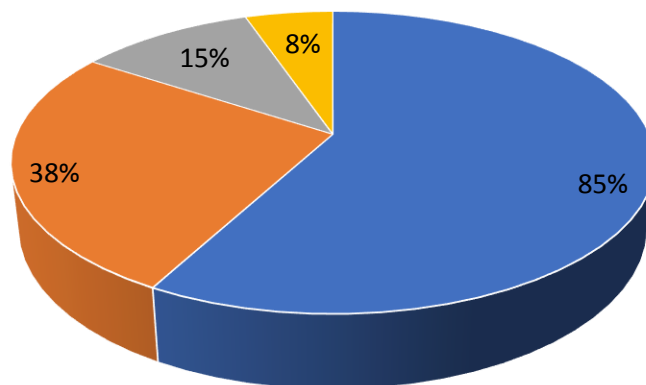


FIGURA 8 – Dificuldades para a aquisição de insumos reportados pelas empresas entrevistadas no estudo de avaliação do impacto da pandemia sobre a atividade das unidades de beneficiamento de pescado no Brasil.



- distanciamento, uso de máscaras, álcool e EPIs
- Mudanças em turnos de funcionamento da indústria
- Redução na carga de trabalho/produção
- Não adotou nenhuma medida específica

FIGURA 9 – Novas medidas adotadas pelas empresas entrevistadas no estudo de avaliação do impacto da pandemia sobre a atividade das unidades de beneficiamento de pescado no Brasil.

CONCLUSÃO

O estudo permitiu analisar os impactos ocasionados pela pandemia do coronavírus em diferentes empresas de processamento de pescado no Brasil. Restrito às regiões Norte, Centro Oeste e Nordeste, o trabalho demonstrou pouca alteração na questão de estratégias para contornar possíveis problemas relacionados com possíveis estocagens de matéria-prima, venda de produtos ou mesmo definição de estratégias sólidas para alteração da rotina industrial. Mesmo com tempos de paralisação, o setor continuou a produzir e ofertar produtos de pescado aos consumidores com pouca variação de preço. Além disso, a consistência sólida do setor permitiu a sobrevivência da atividade que se manteve atuante por conta da infraestrutura e das estratégias adotadas. São dados importantes e que podem reforçar a cadeia produtiva para se antever a possíveis problemas ocasionados por momentos de restrições logísticas e de segurança dos colaboradores.

Nesse sentido, este documento pode apoiar na formulação de políticas públicas para o setor da aquicultura, aos subsidiar informações para auxiliar proprietários e gestores de empresas de processamento de pescado na adaptação ao novo cenário proposto durante e após a pandemia da Covid-19.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução nº 510, de 7 de abril de 2016**. Dispõe sobre o Plenário do Conselho Nacional de Saúde em sua Quinquagésima Nona Reunião Extraordinária, realizada nos dias 06 e 07 de abril de 2016, no uso de suas competências regimentais e atribuições conferidas pela Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, pela Lei nº 8.142, de 28 de dezembro de 1990, pelo Decreto nº 5.839, de 11 de julho de 2006. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cns/2016/res0510_07_04_2016.html>. Acesso em: 20 jan. 2021.

FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations. **The State of World Fisheries and Aquaculture 2018**. FAO: Rome, 2018. Disponível em: <<http://www.fao.org/documents/card/en/c/I9540EN/>>. Acesso em: 20 jan. 2021.

KATO, H. C. A. et al. **Efeitos do isolamento social durante a pandemia de Covid-19 na comercialização e no consumo de pescado no Brasil**. Palmas, TO: Embrapa Pesca e Aquicultura, 2021. (Série Documentos, 45).

LIMA, L. K. F.; MACIEL, P. O.; KIRSCHNIK, L. N. G.; CHICRALA, P. C. M. S.; ROUTLEDGE, E. A. B.; BORGHESI, R. **Informativo técnico para o aquicultor: Coronavírus (Covid-19)**. Palmas: Embrapa, 2020. (Nota Técnica).

MAYERHOFF, Z. D. V. L. Uma Análise Sobre os Estudos de Prospecção Tecnológica. **Cadernos de Prospecção**, v. 1, n. 1, p.7-9, 2008.